آلو کے کباب

اجزاء:

آلو..................آدھاکلو

قیمہ.......... ایک کپ اُبلا ہوا

بیسن......... ایک کپ

پیاز........... آدھا کپ کٹی ہوئی

ہرا دھنیا................ آدھا کپ کٹا ہوا

ہری مرچ........... چار یا پانچ عدد کٹی ہوئی

نمک............... حسبِ ذائقہ

لال مرچ............ ایک کھانے کا چمچ کٹی ہوئی

دھنیا.......... دو کھانے کے چمچ

زیرہ......... دو کھانے کے چمچ

ہلدی........ ایک چٹکی

سوڈا............. ایک چٹکی

پسی کھٹائی.......... ڈیڑھ کھانے کا چمچ

ادرک ڈیڑھ.............. کھانے کا چمچ کٹی ہوئی

ترکیب:

آلو اُبال کر کچلیں اور اُن میں اُبلا قیمہ، کٹی پیاز، ہرا دھنیا، کٹی ہری مرچ، نمک، کُٹی لال مرچ، دھنیا، زیرہ، پسی کھٹائی اور کُٹی ادرک مکس کرکے کباب بنالیں۔

اب بیسن کو پھینٹ کر اس میں نمک، پسی لال مرچ، ہلدی اور سوڈا ملاکر دس منٹ کے لیے رکھیں۔

پھر اس میں آلو کے کباب بناکر ڈیپ فرائی کریں اور سرو کر دیں۔

0307-8162003